



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

En Février,
Crumble Asiatique

Pommes issues de



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

Fêtons les

	lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
	<i>Odilon</i>	<i>Edouard</i>	<i>Epiphanie</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE VERTE AU MAIS ET AU THON	CREPE AU FROMAGE	POTAGE AUX VERMICELLES	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE BŒUF	EMINCE DE PORC AUX OIGNONS (SAUCE À PART POUR MAT)	BRUSCHETTA GARNIE AU FROMAGE	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) SAUCE A PART
	PETITS POIS AU JUS	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE	RIZ BIO
	FROMAGE AOP		LAITAGE		PETIT SUISSE
	GALETTE DES ROIS	FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE	GALETTE FRANGIPANE	COMPOTE DE POIRES ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS : YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON

FRUIT BIO* GATEAU BIO*

PAIN* ET CHOCOLAT

FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE

PAIN* ET CONFITURE

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Chronique
culinaire

En Février,
Crumble Asiatique

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires

(gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

	lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Fêtons les	<i>Paulin</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>
	SALADE COMPOSEE (CRUDITÉS DE SAISON)	TABOULE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE AUX PATES ALPHABET	ROSETTE ET BEURRE
	BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE	CREPE AU FROMAGE	CHIPOLATAS GRILLEES (ORIGINE FRANCE)	AIGUILLETES DE COLIN (PÊCHE DURABLE) AU CITRON	EMINCE DE VOLAILLE LABEL ROUGE A LA CREME
	TORTIS BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	CŒUR DE BLE AUX LEGUMES
	FROMAGE	LAITAGE		PETIT SUISSE	FROMAGE AOP
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	LIEGEOIS	TARTE AUX POIRES ET CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF)	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

**MOUSSE CHOCOLAT
MADELEINE**

o
n

**FRUIT DE SAISON
YAOURT A LA VANILLE**

**FROMAGE
PAIN***

**FRUIT DE SAISON
PALMITO**

**BAGUETTE CHOCOLAT*
JUS DE FRUITS**

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€

RCS Lille Métropole : 477 181 010

Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus validés en commission le 3 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

En Février,
Crumble Asiatique

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires

(gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

Repas Chinois

	lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Fêtons les	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>
	CHOU ROUGE BIO RAPEES	VELOUTE DE POTIRON	SALADE MIMOSA AU MAIS	NEMS DE VOLAILLE ET SALADE VERTE	SALADE DE CHOU BLANC BIO AUX POMMES FRUIT
	STEAK HACHE GRILLE (ORIGINE FRANCE)	QUICHE LEGUMES ET CHEVRE	SAUTE D'AGNEAU AU CUMIN	PORC AU CARMEL	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) SAUCE A PART
	FRITES	SALADE VERTE	PATES	RIZ CANTONAIS	HARICOTS PLATS PERSILLES ET POMMES DE TERRE
	YAOURT BIO		FROMAGE AOP	PETIT SUISSE	FROMAGE D'AQUITAINE
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT (RECETTE DU CHEF)	PECHE AU SIROP	CRUMBLE ASIATIQUE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

**PAIN ET
CHOCOLAT**

**COMPOTE
GATEAU**

**BISCUIT
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**BARRE BRETONNE
JUS DE FRUITS**

**LAIT
CEREALES**



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

En Février,
Crumble Asiatique

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas végétarien

	lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>	<i>Angèle</i>	<i>Jh. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>
	DIP'S DE CAROTTES ET SA SAUCE	RILLETTES DE THON ET TOAST	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICION	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES
	PIZZA VEGGIE	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES (SAUCE À PART)	HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER RÔTIE	BROCHETTE DE POISSON PANE ET CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE (ORIGINE FRANCE) GRILLEE
	SALADE VERTE	PETITS POIS BIO	TORTIS BIO SAUCE TOMATE AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	LENTILLES BIO CUISINEES
	FROMAGE RAPE	PETIT SUISSE			 FROMAGE AOP
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO ET SON SPECULOOS	YAOURT VELOUTE AUX FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT

PAIN·FROMAGE

COMPOTE POMMES FRAISES BISCUIT

GATEAU FRUIT DE SAISON
0
0

BAGUETTE· CHOCOLAT BLANC JUS DE FRUITS



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

En Février,
Crumble Asiatique

Pommes issues de



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas végétarien

	lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>	<i>Agathe</i>
	LANIERES DE BETTERAVE VINAIGRETTE	VELOUTE POIREAUX POMMES DE TERRE	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE (AUX ŒUFS BIO)	RÔTI DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AU JUS	ESCALOPE DE PORC AU CURRY (SAUCE À PART)	SAUTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) SAUCE A PART
	SALADE VERTE	POMMES DAUPHINES	GRATIN DE LEGUMES	CAROTTES BRAISEES	RIZ BIO PILAF
					
	YAOURT A LA VANILLE	LAITAGE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE AOP	PETIT SUISSE
		ANIMATION CREPES (RESTAURANT PRIMAIRES)		GATEAU AUX POMMES (RECETTE DU CHEF)	FRUIT DE SAISON BIO

Animation crêpes (restaurant MAT)

MAT : YAOURT A LA VANILLE

Fêtons les anniversaires !

GOUTERS :

PAIN • ET FROMAGE

FRUIT DE SAISON BISCUIT

GATEAU DU CHEF FROMAGE BLANC SUCRE

LAITAGE BIO • GATEAU BIO •

PAIN • ET PATE A TARTINER JUS DE POMMES

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Pommes issues de



Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires

(gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Nouvel An Chinois

Fêtons les

	lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
	<i>Joséphine</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>
	POTAGE AU POTIRON	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	BOUILLON ALPHABET	DIP'S DE CAROTTES ET SA SAUCE	MENU A DEFINIR
	NUGGET'S DE POULET PLEIN FILET	LASAGNES AUX LEGUMES D'HIVER	BLANQUETTE DE VEAU (origine France)	FILET DE POISSON PANÉ (pêche durable)	
	HARICOTS VERTS BIO	 FROMAGE AOP	LEGUMES DE LA BLANQUETTE (carottes, poireaux, pommes de terre)	PUREE DE POTIRON	
	FLAN AU CARMEL		FRUIT DE SAISON BIO	LAITAGE	
			COMPOTE DE POMMES		

GOUTERS :

**PAIN*
CONFITURE**

**GATEAU DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS**

**LAIT
CHOCOLATINE**

**BAGUETTE CHOCOLAT*
JUS DE FRUIT**

**BRIOCHE
FRUIT DE SAISON**



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Pommes issues de



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes origine France

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires

(gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas proposé par les enfants

	lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
Fêtons les	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>	<i>Alexis</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>
	RADIS ET BEURRE	POTAGE DU POT AU FEU VERMICELLES	(menu à définir)	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE	POT AU FEU		TARTE AUX LEGUMES GRATINEE	MOULES MARINIÈRES
	PENNE BIO	ET SES LEGUMES (chou, carottes, pommes de terre)		SALADE DE MACHE	FRITES
	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
	 FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT			

GOUTERS :

**LAITAGE BIO*
GATEAU BIO***

**PAIN* ET
FROMAGE A TARTINER
(SANS HUILE DE PALME)**

**FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE**

**YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON**

**PAIN AU LAIT
CHOCOLAT**